

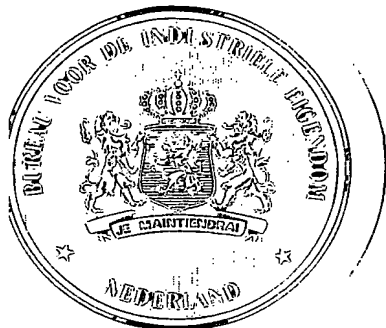
#2

KONINKRIJK DER



NEDERLANDEN

Bureau voor de Industriële Eigendom



REC'D 16 OCT 2002

WIPO PCT

Hierbij wordt verklaard, dat in Nederland op 22 januari 2002 onder nummer 1019816,

ten name van:

KWELDAM, Adriaan Cornelis

te Heiloo, Nederland

een aanvraag om octrooi werd ingediend voor:

"Kaasmelkeiwit vezel, met een nieuwe eigenschap, gebakken kaasvlees smelt niet, kaas wel",
en dat de hieraan gehechte stukken overeenstemmen met de oorspronkelijk ingediende stukken.

Rijswijk, 27 september 2002

De Directeur van het Bureau voor de Industriële Eigendom,
voor deze,

Mw. I.W. Scheevelenbos-de Reus

PRIORITY DOCUMENT
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH
RULE 17.1(a) OR (b)

KWELDAM FOOD DEVELOPMENT

Heiloo 4 Februari 2002

A.C.Kweldam

Tulpencroftlaan 51

Bureau voor Industrieel Eigendom

1851 XM Heiloo

Patentlaan 2

Tel-Fax 072-5330263

2280 HV. Rijswijk

Kaasvlees en kaasvis

Octrooi aanvraag .

- 1 De uitvinder, Adriaan Cornelis Kweldam geboren 29 April 1923 te Schagen
- 2 De aanvrager, Adriaan Cornelis Kweldam Geboren 29 April 1923 te Schagen.
De aanvraag,
- 3 Alreeds ingediend op 22 Januari 2002 ,Recht nummer 1019816
- 4 Onder korte aan duiding ; Kaasmelkeiwit vezel , met een nieuwe eigenschap, gebakken kaasvlees smelt niet. Kaas wel.
- 5 Een dergelijke uitvinding is reeds door Kweldam gedaan onder Octrooi nummer 1008364 van 12 November 1999 Plantaardig vlees.
- 6 Het verschil in de uitvinding is de eiwit grondstof, de nieuwe uitvinding is dierlijkeiwit , het Octrooi nummer 1008364 is Plantaardigeiwit, van A.C.Kweldam, de uitvinder.
- 7 De uitvinding heeft tot doel, om een op melkeiwit basis een op vlees of vis gelijkend culinair product te maken.
- 8 Het proces, melkeiwit tot stremming te brengen door middel van een ferment zoals een lebferment ,en of een melkzuursel.
- 9 het kenmerk, om met behulp van een calcium reactieve-polysacharide een melkeiwitwringel binding, tot stand te brengen.
- 10 Speciaal kenmerk, een maximaal resultaat, melkeiwitwringel oplossing wordt verkregen door toevoeging van een fosfaat, een polyfosfaat, waardoor het calcium in de melkfase onwerkzaam wordt gemaakt, het melkeiwitwringel smelt hierdoor tot een gladde homogene samenstelling, die een innige verbindig aangaat met het Polysacharide.
- 11 De reactie stof, de ontwatering.

Door aan het mengsel 10 een oplossing toe tevoegen van een calcium gloride, een calcium acetaat, ontstaat onder mengen een vezel die al naar de sterkte van het calcium een stevige vezel of een zachtere vezel doet ontstaan.

12 Spoelen

voor een optimale smaak van de vezel, is voor een optimaal resultaat een spoeling uit te voeren met water,

13 De temperatuur,

Het proces moet een temperatuur hebben waardoor de smelt eigenschappen van het mengsel 10 optimaal zijn, tussen + 20 o. Celcius en + 120 o. Celcius, zijnde 50 o. Celcius.

14 de afwerking voor het eindproduct.

Na 11, na het spoelen, heeft de vezel de eigenschap om zich onder druk samen te voegen tot een gewenst model, of verwerkt zoals gewenst.

15 Het recept.

18 600 gram Goudse kaaswringel 32.72 %

19 1200 cc, water 80 o Celcius 65.43 %

20 4 gram polyfosfaat 0,21.8%

21 30 gram alginaat 1,63 2%

22 reactie stof .precipitatie , ontwateren door;

23 4 % calcium acetaat of gram 3 % calcium gloride, oplossing in water.

24 per recept van 1834 gram, 600 cc van 23, calcium

oplossing toevoegen, meer of minder naar de stevigheid van de vezel gewenst .

25 Spoelen.

26 Persen

27 Conclusie,

28 het maken van een vezel, op basis van melkkaaseiwit, wrongel, calciumreactief alginaat gebaseerd, met de eigenschap voor het maken van een culinair product, kaasvlees, kaaskip, kaasvis, vezel verwerking zoals gewenst.

29 De uitvinder Adriaan Cornelis Kweldam

30 4 Februari 2002